Bretagne Artisans

numéro 24

Janvier



Magazine de la Chambre Régionale de Métiers et de l'Artisanat de Bretagne

SOMMAIRE





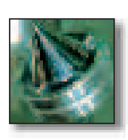


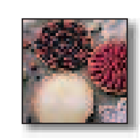


© CNCM-Franck Fatiguet











Bretagne Artisans N°24 - Janvier 2007 - Magazine de la Chambre Régionale de Métiers et de l'Artisanat de Bretagne



PRÊT EXPRESS
SOCAMA
SANS CAUTION
PERSONNELLE

JUSQU'À 30 000 €*
POUR LES PROFESSIONNELS

* Sous certaines conditions.

Vos contacts :

- **Banque Populaire Atlantique**
  Franck Gattepaille
  ✆ 02 51 80 46 85
- **Banque Populaire de l'Ouest**
  Jean-Louis Bard
  ✆ 02 99 29 78 06

Fonds européen d'investissement

Pour ces opérations, la SOCAMA bénéficie de la contre garantie du FEI. Le Fonds européen d'investissement gère ce programme pour le compte de la Commission européenne dans le cadre de son plan pluriannuel en faveur des petites entreprises.



Bretagne Artisans
N°24 Janvier 2007



Magazine de la Chambre Régionale de **Métiers** et de l'**Artisanat** de Bretagne
Contour Antoine de Saint-Exupéry
Campus de Ker Lann
35170 Bruz
02 23 50 15 15

DIRECTEUR DE LA PUBLICATION
Rémy Courteil
RÉDACTRICE EN CHEF
Marine Redon
PUBLICITÉ
Chambre Régionale de Métiers et de l'Artisanat
CRÉDITS PHOTOGRAPHIQUES
Chambres Régionale et Départementales
ONT PARTICIPÉ À CE NUMÉRO
Les principaux responsables de la Chambre Régionale de Métiers et de l'Artisanat de Bretagne
CONCEPTION - RÉALISATION
Studio Création Graphique
Hélène Jupin-Pencalet 02 99 66 25 25
IMPRESSION
Calligraphy Print
TIRAGE
45 800 exemplaires
ISSN 1281-2790



Éditorial



▲ *JEAN-CLAUDE MOY, président de la Chambre Régionale de Métiers et de l'Artisanat de Bretagne.*

À l'aube de cette nouvelle année, j'exprime à tous les artisans bretons, à leurs familles et à leurs proches, ainsi qu'à toutes celles et ceux qui s'intéressent à eux, mes vœux très sincères de bonne et heureuse année.

Je le fais au nom de toute l'équipe de la Chambre Régionale de Métiers et de l'Artisanat de Bretagne qui va tourner une nouvelle page de son histoire avec le départ en retraite de son Secrétaire Général, Rémy Courteil, après plus de 33 années au service de l'Artisanat Breton. Collaborateur et ami de longue date, je lui laisse volontiers la parole pour qu'il puisse vous dire au revoir.

Bonne année 2007.

JEAN-CLAUDE MOY

PRÉSIDENT DE LA CHAMBRE RÉGIONALE DE MÉTIERS ET DE L'ARTISANAT DE BRETAGNE
&
PRÉSIDENT DE LA CHAMBRE DE MÉTIERS ET DE L'ARTISANAT DES CÔTES D'ARMOR - *SAINT-BRIEUC*



▲ *RÉMY COURTEIL, secrétaire général de la Chambre Régionale de Métiers et de l'Artisanat de Bretagne.*

Entré le 9 juillet 1973 à la Chambre de Métiers et de l'Artisanat d'Ille-et-Vilaine et à la Chambre Régionale — appelée alors COREM — en tant que Secrétaire Général adjoint, j'ai, le 1er décembre 1977 succédé à mon prédécesseur M. Turmel, dont je salue la mémoire, ainsi que celle du président de l'époque, M. Brand.

Ils furent pour moi d'excellents Maîtres d'apprentissage et me donnèrent l'opportunité d'entamer une carrière professionnelle, finalement entièrement consacrée à l'artisanat et aux Chambres de Métiers.

Fils d'artisan, j'ai ainsi eu le privilège d'exercer une profession passionnante, faite de rencontres et d'échanges multiples pour nourrir nos travaux et défendre au mieux les intérêts des artisans, de ma *"famille"* en quelque sorte.

Les nombreuses réalisations, les réussites, mais aussi les échecs, je les ai partagés avec des équipes formidables, tant à la Chambre de Métiers et de l'Artisanat d'Ille-et-Vilaine qu'à la Chambre Régionale de Métiers et de l'Artisanat et je veux ici leur témoigner ma reconnaissance, même si comme dans toute structure, il y a eu parfois des insuffisances à surmonter et des corrections à apporter.

À l'aube de cette nouvelle vie qui commence, je remercie toutes les personnes à l'intérieur du réseau des Chambres de Métiers et de l'Artisanat et des Chambres consulaires, mais aussi à l'extérieur, notamment tous les décideurs politiques et administratifs avec lesquels j'ai pu œuvrer favorablement pour l'artisanat.

À tous les artisans bretons et bien sûr à tous les présidents et élus des Chambres de Métiers et de l'Artisanat que j'ai essayé de servir au mieux, je dis :

Bonne année 2007, au revoir et vive l'artisanat.

RÉMY COURTEIL

SECRÉTAIRE GÉNÉRAL DE LA CHAMBRE RÉGIONALE DE MÉTIERS ET DE L'ARTISANAT DE BRETAGNE

L'avenir de l'artisanat et des métiers
"la qualité sous to

La Chambre Régionale de Métiers et de l'Artisanat de Bretagne (CRMAB) et le Mouvement Français pour la Qualité Bretagne (MFQ) ont organisé le 13 novembre 2006 en partenariat avec la Banque Populaire de l'Ouest une demi-journée d'échange intitulée *"L'avenir de l'artisanat et des métiers : "la qualité sous toutes ses formes"*.

▲ L'ASSEMBLÉE *très attentive.*

Spécialement organisée à destination des artisans bretons cette manifestation s'articulait autour de témoignages de chefs d'entreprise et d'experts réunis en tables rondes thématiques.



▲ JEAN-CLAUDE MOY, *président de la CRMAB de Bretagne.*

Contacts

- **Chambre Régionale de Métiers et de l'Artisanat de Bretagne 02 23 50 15 20**
- ***Jean-Luc Le Jaoën***
  Chargé de mission Qualité
  lejaoen.ser-crm@wanadoo.fr
- ***Marcel Courtas***
  Chargé de mission Alimentaire
  courtas.ser-crm@wanadoo.fr
- ***Robert Le Roux***
  Chargé de mission
  Bois et Ameublement
  leroux.ser-crm@wanadoo.fr

Jean-claude Moy, président de la CRMAB, a accueilli une assemblée composée de plus de 80 personnes en soulignant l'importance de la qualité dans la vie de l'entreprise artisanale : *qualité du produit ou de la prestation, qualité de l'accueil et respect du consommateur, qualité dans le travail, qualité de l'environnement, autant de questions à se poser à un moment où la concurrence est de plus en plus importante tant avec les grands circuits de production et de distribution que sur le marché de l'emploi. Jean-Claude Moy a remercié le MFQ Bretagne d'avoir partagé avec la Chambre Régionale l'idée d'organiser cette manifestation et a insisté sur son objectif, à savoir :* valoriser les entreprises artisanales qui depuis une dizaine d'années se sont engagées dans des démarches qualité et donner envie aux autres de s'y engager car c'est un enjeu fondamental pour l'avenir de leur entreprise.

Et demain…la qualité ?

Comment vont évoluer les modes de consommation et les marchés à l'horizon 2030?

C'est autour de cette question que sont intervenus Pascal Pellan, secrétaire général de la CMA de Saint-Brieuc, Jacques Robert, Marketing et Prospective à la BPO et Michel Seiller, Direction Qualité à la BPO.

Pour Pascal Pellan la France de 2030 aura besoin de ses artisans. À la fois auxiliaires reconnus de l'innovation technologique et véritables pivots de la solidarité et de la convivialité, les artisans confirmeront en 2030 leur statut de 1re entreprise de France et leur fonction de metteur en scène de l'économie de proximité. Jacques Robert a quant à lui a invité l'assemblée à se poser les bonnes questions (stratégie, organisation, qualité…) au présent car c'est bien le présent qui nous importe mais il nous faut le construire à partir du futur. *"C'est en imaginant les futurs qu'il nous sera donné de les rendre possibles."*



▲ DE GAUCHE À DROITE : *Pascal Pellan, Jean-Claude Moy, Michel Seiller, Jacques Robert et Xavier Debontribe.*

Enfin, Michel Seiller a orienté sa réflexion sur la qualité autour du client : qui est-il ? Quelles relations avoir avec lui ? Et comment s'organiser pour lui répondre ?

Les échanges se sont poursuivis autour de deux tables rondes : "l'entreprise dynamique" et "l'entreprise et ses labels".

L'entreprise dynamique

3 chefs d'entreprise ont témoigné sur leur parcours et leur démarche qualité : Marc Le Nohéh, imprimeur à Pontivy (56), Bernard Kerdraon, machinisme agricole à Plabennec (29) et Gilbert Le Bihan, constructeur de bâtiment agricole à Saint-Fiacre (22).

Marc Le Nohéh a ainsi expliqué, non sans humour, comment il a dû *"pousser"* son père, avec lequel il travaillait depuis 10 ans, vers la retraite pour devenir le seul chef de l'entreprise.

Lorsqu'il a pris la tête de l'entreprise, il a continué la démarche QualitéA©, engagée par son père. Elle lui a permis d'améliorer le fonctionnement global de l'entreprise. Il a ensuite complété cette démarche qualité en s'engageant dans la démarche Imprim'Vert®. Celle-ci lui a apporté une solution pratique concrète et individualisée de la gestion des déchets dangereux de son entreprise. À la question de l'animateur : *"que se serait-il passé si vous ne l'aviez pas fait ?"* Marc Le Nohéh a répondu : *"nous ne serions peut-être plus là."*

Bernard Kerdraon s'est lui aussi engagé dans la démarche QualitéA© afin notamment de faciliter le pilotage bicéphale de l'entreprise. Malgré des visions parfois divergentes, son frère et lui ont ainsi pu se mettre d'accord pour diversifier leur entreprise et atteindre une excellente rentabilité.

Gilbert Le Bihan a exprimé sa satisfaction en témoignant sur les résultats de son engagement dans la charte de qualité bâtiment agricole pour bovins. L'objectif de cette démarche est de renforcer les compétences techniques et valoriser les savoir-faire des artisans constructeurs de bâtiments agricoles. Elle a permis à l'entreprise de Gilbert Le Bihan d'évoluer sur de nombreux points. Niveau technique de l'entreprise, organisation, relationnel clients sont ainsi des exemples cités parmi d'autres.

L'entreprise et ses labels

Lors de cette seconde table ronde les échanges se sont portés sur les labels utilisés notamment par l'artisanat. Ainsi Emmanuelle Souami, agricultrice à

:

utes ses formes”



◄ BeGood, *remise des diplômes.*



L'entreprise dynamique ► (de gauche à droite) *Bernard Kerdraon, Marc Le Nohéh, Gilbert Le Bihan et Xavier Debontribe.*

L'entreprise et ses labels ▲ (de gauche à droite) *Emmanuelle Souami, Marc Moureau, Marie-Noëlle Alfonso et Xavier Debontribe.*

la Chapelle Thouarault (35) et présidente de la Fédération Régionale Groupements Filières Qualité Bretagne a présenté cette nouvelle fédération créée depuis septembre 2006.
Celle-ci fédère 20 associations regroupant des producteurs, des transformateurs et des distributeurs qui gèrent des produits sous signe officiel de qualité ou des marques collectives (Label Rouge, agrobiologie, appellation d'origine contrôlée,…).
Marc Moureau, meunier à Ploërmel (56) a expliqué son engagement dans la démarche HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) : analyse des dangers et points critiques pour leur maîtrise. Il a insisté sur le fait qu'elle était à la portée de toutes les entreprises et surtout des très petites entreprises de l'alimentaire. Pour lui cette démarche qualité n'est pas plus compliquée que les autres. *Elle a beaucoup apporté à l'entreprise* : compétence du personnel, rigueur dans l'organisation et les procédures, possibilité de répondre à de nouveaux marchés.
Enfin Marie-Noëlle Alfonso, coiffeuse à Rennes a témoigné sur son engagement dans la démarche *“Be good. Coiffeur, artisan du bien-être”.*
Cette démarche a eu un bon impact sur ses salariés. Pour elle, c'est une façon de finir sa carrière en beauté. Son entreprise est en excellente santé, elle pense désormais à la transmettre.

Ces 6 chefs d'entreprise ont tous été interpellés sur la vision de leur fonction demain.

Des mots caractéristiques ont fait écho dans la salle : pédagogue, esprit d'équipe, dynamique, tenté l'expérience de la petite entreprise, se former, innovant, aventurier, convaincu, satisfaire le client par des services complémentaires.
Avant de clore les échanges, des coiffeurs présents dans la salle ont été à l'honneur avec la remise de la marque commerciale *“Be good. Coiffeur, artisan du bien-être”*, preuve vérifiée de leur engagement qualité vis-à-vis de leurs clients.

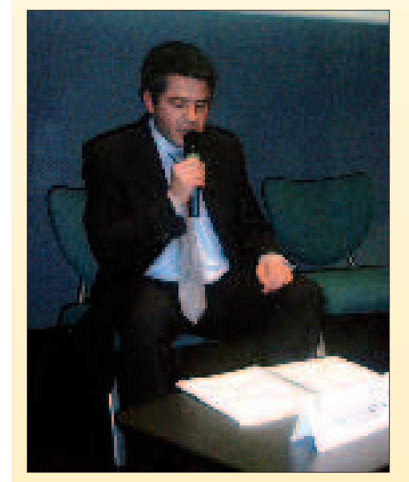
be good
être bien

Vive la qualité !

Cette demi-journée s'étant déroulée en partenariat avec le MFQ Bretagne, le mot de la fin revenait tout naturellement au représentant du président, Olivier Clanchin, vice-président.
Celui-ci a tout d'abord tenu à remercier l'ensemble des participants pour leur dynamisme et leur volontarisme. Il a ensuite rappelé à l'assemblée que le mot qualité a aujourd'hui changé de connotation. D'un système très rigide, la qualité va vers une approche portée par l'amélioration continue et les bonnes pratiques. Trop souvent prise comme une contrainte la qualité est un formidable outil de développement mais, a souligné Olivier Clanchin, *“elle doit être bien comprise, bien utilisée, bien maîtrisée pour ne pas tomber dans le piège de la “qualité pour la qualité”* et le second piège de la *“sur qualité”.*
Pour le vice président du MFQ, président de l'entreprise Triballat, *“la qualité c'est la performance, l'efficacité, la sécurité, la confiance”.*
Et le garant d'une telle démarche ne peut être que le dirigeant de l'entreprise. *“C'est là que le management par la qualité prend toute sa dimension”* a ajouté Olivier Clanchin *“car cette démarche pleine de bon sens donne du sens au travail de ses collaborateurs et par là même les motive et les valorise”.*

Enfin, pour clore son discours et la manifestation, il a choisi de reprendre les propos de son président Jean Sins tenus lors de l'assemblée générale du MFQ Bretagne :

“Sans savoir-faire éprouvé, pas de produit au top ;
sans produit au top, pas d'entreprise performante ;
sans entreprise performante, pas d'économie viable ;
sans économie viable, pas de développement durable.
Vive la qualité !
Vive le bon sens !
Vive la force vive des TPE et de l'artisanat !”



▲ Olivier Clanchin *vice-président du MFQ Bretagne.*



Programme ENVIR'A : un nouvel accord cadre

Depuis plus de cinq ans, ce programme a permis de fournir aux entreprises artisanales de tout secteur d'activité des solutions pour la gestion de leurs déchets.

De nombreuses actions ont été développées depuis les opérations d'accès des artisans aux déchèteries en 2001 (plus de 10 000 entreprises sensibilisées) jusqu'à l'opération Imprim'Vert (marque désormais prise en compte par de nombreux établissements publics – ADEME – ou privés pour l'achat d'imprimés). Un projet d'accord-cadre pour la période 2007/2008 a été proposé aux partenaires (Conseil Régional, ADEME, Conseils Généraux) afin de poursuivre les actions engagées et développer de nouveaux thèmes (prévention, nautisme, etc.).

Lors du comité de pilotage du programme réuni le 30 juin 2006, les partenaires ont émis un premier avis positif sur la poursuite du programme en 2007.

L'engagement définitif des partenaires sera validé lors de l'adoption des budgets primitifs au cours du premier trimestre 2007.


▲ Carènage.

Nautisme : l'opération



La Chambre Régionale de Métiers et de l'Artisanat de Bretagne a initié en 2006 la réalisation d'un état des lieux sur la gestion des déchets des entreprises du secteur nautisme.

Plus de 120 entreprises artisanales (principalement activité de réparation/ maintenance) **ont été diagnostiquées en Bretagne.**

De cette étude, ressortent les éléments suivants :

- la réglementation liée à l'élimination des déchets est souvent mal connue,
- les déchets dangereux ne sont pas toujours éliminés conformément à la règlementation (fillière spécifique et traçabilité),
- il existe peu de solutions d'élimination adaptées.

Les exutoires les plus utilisés sont principalement des installations de proximité (déchèteries portuaires ou déchèteries des collectivités locales) qui ne sont pas toujours adaptés aux déchets produits par les professionnels.

D'autre part, la gestion de certains déchets se révèle problématique, comme par exemple les fusées de détresse, car il n'existe pas actuellement de filière en France pour ces déchets explosifs.

Aussi, afin d'aider les entreprises à la mise en conformité de la gestion de leurs déchets dangereux, l'opération *"Vague Bleue"* va être lancée au 1er trimestre 2007. Des opérateurs spécialisés vont être sélectionnés. Ils proposeront des solutions de stockage et de collecte adaptées à la petite entreprise ainsi que des filières de traitement autorisées.

Les entreprises du nautisme concernées vont donc recevoir un guide d'information leur présentant les modalités de l'opération "Vague Bleue" :

- visite d'une chargée de mission environnement de la Chambre Régionale de Métiers et de l'Artisanat de Bretagne et réalisation d'un diagnostic personnalisé de l'entreprise ;
- contact avec les opérateurs de collecte ;
- obtention de la marque *"Vague Bleue"* sous réserve du respect du cahier des charges.

Des outils de communication *"Vague Bleue"* seront disponibles à partir du 1er trimestre 2007 pour les entreprises artisanales titulaires de la marque afin de valoriser leur engagement environnemental auprès de leur clientèle.

Pour plus de renseignements

- ***Pascal Gabillet***
Coordinateur régional environnement
02 23 50 15 22
gabillet@crm-bretagne.fr

Contrôle des installations classées

Le décret n° 2006-435 du 13 avril 2006 va imposer à certaines activités artisanales soumises à déclaration au titre des ICPE (Installations Classées Pour l'Environnement) de faire procéder tous les 5 ans à un contrôle de leur établissement par un organisme agréé.

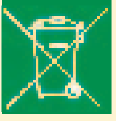
Les principales activités artisanales concernées sont le nettoyage à sec, les stations-service, la mécanique automobile, la photographie, la préservation du bois et le décapage par solvant organique (s'il s'agit effectivement d'une activité soumise à déclaration ICPE).

Les établissements concernés et mis en service avant le 30 juin 2008 devront faire réaliser le premier contrôle de leur installation au plus tard le 31 décembre 2008.

Ils devront faire appel à un organisme tiers agréé pour ce type de contrôle.

La liste de ces organismes devrait être disponible fin 2007.

Déchets électriques et électroniques



Depuis le 15 novembre 2006, certains déchets d'équipement électrique et électronique (DEEE) doivent suivre un traitement spécifique.

Les principaux déchets concernés pour les entreprises artisanales sont :

- les équipements informatiques et de télécommunication (ordinateur, écran, téléphone, imprimante, photocopieuse…) ;
- les outils électriques et électroniques portatifs ;
- le matériel d'éclairage (néon, lampe basse consommation…).

Pour les appareils achetés après le 13 août 2005, le fabricant est responsable de la fin de vie du produit. Une reprise est proposée par le fabricant ou le distributeur ou bien un dépôt dans les déchèteries volontaires peut être effectué par les artisans.

Les déchets doivent donc être triés et dirigés vers les filières de recyclage adéquates afin d'être valorisés. (*Décret n° 2005-829 du 30 juillet 2005*).



Un homme à la barre

Comme nous l'avions annoncé dans les articles précédents, les Chambres de Métiers et de l'Artisanat de Bretagne se sont appuyées sur les compétences d'un chargé de mission, Olivier Chayé pour rencontrer les entreprises de la filière et leur apporter le soutien dont elles ont besoin.

Quel est votre parcours personnel et professionnel ?

Petit je suis *"tombé"* dans le nautisme par la compétition avec la Section Sport Etude Voile, puis je me suis orienté vers l'enseignement avec l'obtention des Brevets d'État d'Éducateur Sportif (BEES). J'ai complété ces diplômes par une Maîtrise de gestion des équipements sportifs, tout en travaillant dans le secteur en tant que chef de base.

À l'âge de 27 ans, cela fait 16 ans déjà, j'ai pris la responsabilité du Centre Nautique de Crozon Morgat, l'un des tous premiers en France avec un chiffre d'affaires de 1 million d'euro et 24 emplois. La gestion de ce centre m'a permis de côtoyer de nombreuses entreprises fournisseurs du secteur et parfois de mettre au point avec elles des produits nouveaux.

Mon engagement s'est traduit également par la participation à de nombreuses actions départementales, régionales et nationales, avec Nautisme en Finistère, Nautisme en Bretagne et France Station Nautique.

Comment voyez-vous votre mission à la Chambre Régionale ?

Elle a commencé le 1er septembre 2006 motivée par la mise en place du plan d'actions nautisme réalisé par le service Économique Régional avec le soutien de l'État et le Conseil régional.

Mon bureau est situé près de mon domicile à la Chambre de Métiers et de l'Artisanat du Finistère, à Quimper, mais je peux être à Saint-Malo, à Lorient ou à Brest à la demande de n'importe quel chef d'entreprise.

D'ores et déjà, ma mission s'oriente sur l'accompagnement des très petites entreprises sur les problématiques de commercialisation et de performance. *Différents outils peuvent alors être proposés aux artisans :* audit de stratégie commerciale, diagnostic outils de communication, création de sites Internet, participation à des salons, développement de marques de reconnaissance comme NF Services Nautisme, investissement de production, conception de produits nouveaux,…

Contact



■ ***Olivier Chayé***
Chargé de mission Nautisme
CRMAB ***02 98 76 46 71***
chaye.ser-crm@orange.fr

Le Conseil général du Morbihan : partenaire du plan d'actions nautisme



La filière nautique morbihannaise comptabilise 680 entreprises et 3 500 emplois et est composée essentiellement de PME et de TPE. Le dynamisme et la large représentation des différents métiers de cette filière contribuent directement à l'identité nautique du territoire morbihannais.

Ma mission au sein du Conseil général du Morbihan est de favoriser la mise en réseau des entreprises et encourager les partenariats, donc une véritable méthode de *"cluster"*. Elle se traduit aussi par des programmes facilitant le développement des entreprises basés sur l'innovation, l'aménagement du territoire, le respect de l'environnement, l'investissement et le recrutement de personnels qualifiés.

■ ***Jean-François Thomas*** *Chargé d'affaires filière nautisme et construction navale*
02 97 54 81 09 jean-francois.thomas@cg56.fr

Mets d'Amsterdam

5 entreprises artisanales bretonnes étaient du 14 au 16 novembre 2006 au Mets d'Amsterdam (salon professionnel international des équipements pour la navigation de plaisance). La renommée internationale de ce salon n'est plus à faire puisqu'il est composé de 15 pavillons nationaux et 90% d'exposants étrangers. Pour Florence Saintilan, chargée de mission export à la CRMAB, le Mets est un salon incontournable pour les entreprises de la filière nautique qui veulent démarrer et/ou conforter leur position à l'export.

La Chambre Régionale de Métiers et de l'Artisanat de Bretagne accompagne les entreprises intéressées via une action collective qui comprend une assistance à la préparation du salon (aides logistique, financière,…).

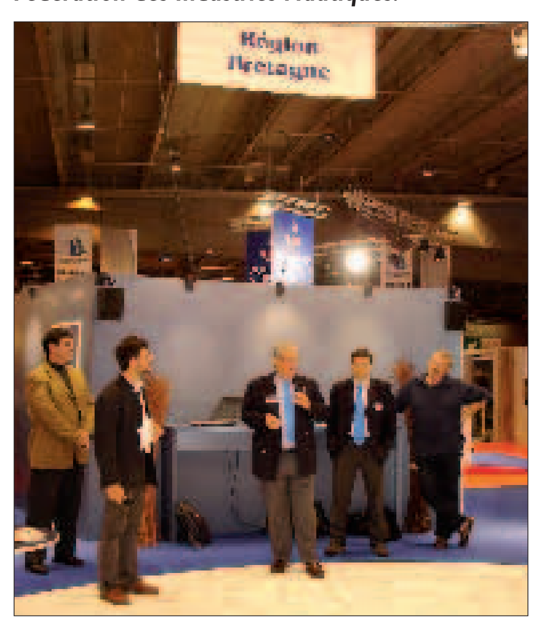
Prochaine édition : 13 au 15 novembre 2007 www.metstrade.com

■ *Pour plus de renseignement contacter* ***Florence Saintilan***
Chargée de mission export ***02 23 50 15 25*** saintilan@crm-bretagne.fr

de la filière bretonne



Elles étaient au salon nautique de Paris du 2 au 10 décembre 2006 pour montrer leur engagement à vouloir satisfaire leurs clients à travers la marque NF Service Nautisme, opération en partenariat avec la Fédération des Industries Nautiques.





▲ CONFÉRENCE DE PRESSE
De gauche à droite :
EVA SARNOWSKI, RÉMY COURTEIL, MÉLANIE GOBERT, FRANÇOIS VERTADIER ET DÉBORAH LEGOFF.

La Bretagne à

À l'instar de l'année dernière, la Chambre Régionale a organisé un stand collectif pour les artisans bretons sur chacun des deux salons de la Foire Internationale de Munich : le salon de l'artisanat et de la décoration *"Heim Und Handwerk"*, du 2 au 10 décembre, et le salon *"Food & Life"* dédié aux Métiers de Bouche, du 7 au 10 décembre.

Cette année, dans le cadre de l'opération *"Bretagne Gourmande 2007-2008"*, le Comité Régional du Tourisme de Bretagne (CRTB), **représentés par son directeur François Vertadier et sa responsable communication, Déborah Legoff, s'est joint, aux artisans bretons sur ces deux salons et a tenu avec les responsables de la CRMAB, une conférence de presse qui a réuni une trentaine de journalistes, pour promouvoir la Bretagne et son savoir-faire artisanal auprès du public bavarois.**

La Chambre Régionale a accompagné 10 entreprises artisanales bretonnes sur la Foire Internationale de Munich du 2 au 10 décembre 2006. Jumelée à son homologue bavaroise depuis 43 ans c'est sa 22e participation.

Heim Und Handwerk

Test export sur une foire de Bavière : *5 participants, 3 se sont déplacés. La Chambre Régionale leur a proposé des rendez-vous commerciaux, des visites de magasins, et des ventes sur place.*
Dans l'hypothèse de vendre ses produits en Allemagne, cette démarche permet de mesurer l'intérêt des consommateurs pour les produits bretons.

L'audace récompensée des *Meubles Flaux* (Mont Dol-35), qui a pris le risque de présenter des meubles *"marine"* de collections *"Bougainvillier"*.

Ce type de meuble est quasiment introuvable en Allemagne et a suscité un vif intérêt du public avec des ventes significatives en fin de salon.
Site Internet : www.meubles-flaux.com

Co'sac la Compagnie des sacs (Rochefort en Terre, 56) n'a pas connu le succès des années précédentes mais a tout de même généré des ventes intéressantes auprès d'un public fidèle.
Site Internet : www.lacompagniedessacs.com

Maillard Granits (Saint-Pierre de Plesguen-35) a lors de cet évènement rencontré un homologue bavarois proposant des articles similaires haut de gamme en aménagement intérieur et extérieur. L'échange a été fructueux.
Site Internet : www.granits.com

L'Artisan et la Matière (Caudan-56) fidèle à la Foire de Munich a de nouveau proposé ses articles en travertin.
Site Internet :
www.artisan-la-matiere.com

Atelier Couleur et Verre (Quimper-29) a engagé un test export pour des produits luminaires contemporains et objets de décoration de la maison réalisés selon la technique du fusing.
Site Internet :
www.couleur-et-verre.com

Food & Life - Salon des gourmets

Le stand collectif Chambre Régionale de Métiers et de l'Artisanat de Bretagne a réuni pour sa deuxième édition en 2006, 5 produits régionaux représentatifs du savoir-faire alimentaire artisanal breton véritablement complémentaires.

Cette offre a suscité intérêt et curiosité de la part des visiteurs conquis par la Bretagne gourmande.

Celte et Nature Sa présence sur le stand collectif Bretagne lui a permis de tester ses biscuits fabriqués selon les traditions anciennes à base d'épeautre, de sarrasin et de seigle via un contact direct auprès d'une clientèle habituée à consommer ce type de céréales.
Vincent Bugnet Tourch (29)
Mail : celte.et.nature@wanadoo.fr

Confitures 4 Saisons Pour cette seconde participation 4 Saisons a choisi un panel de confitures plus approprié à la clientèle allemande comme des confitures à base d'agrumes, de caramel de lait et de café ou encore leur nouveauté : le confit d'oignons.
Franck et Rozenn Levillain Huelgoat (29)
Site Internet : www.4sais.com
Mail : confitures@4sais.com

▼ SALON FOOD & LIFE
*Monsieur **JOSEPH MILLER** ministre de l'agriculture du Land de Bavière et **FRANZ REISBECK**, directeur de la Foire Internationale de Munich dégustant le cidre de **GILLES BARBÉ**.*





Munich



Britt - Brasserie de Bretagne Brasserie de Bretagne a opté pour la convivialité en aménageant un espace bar sur leur stand. Ils ont ainsi invité les visiteurs du salon à déguster la bière bretonne de caractère et à échanger sur ses spécificités et atouts par rapport à la bière bavaroise et allemande. Cette seconde participation a engendré des intérêts et contacts auprès de distributeurs allemands.

Hervé Corbel et Jean-François Istin Tregunc (29)
Site Internet : www.brasseriedebretagne.com
Mail : contact@brasseriedebretagne.com





Cidrerie Barbé

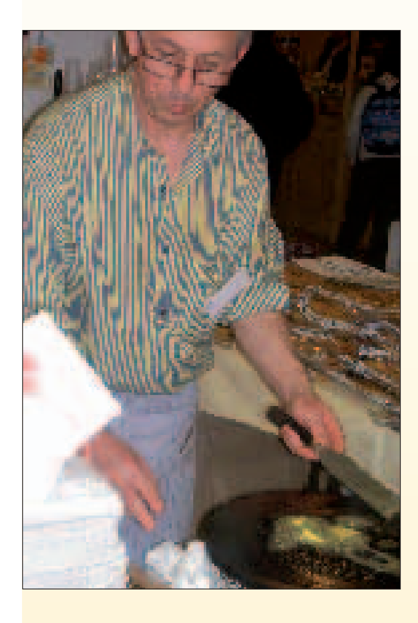
Le P'tit Fausset Bio en pression a séduit le public allemand. Les produits du terroir breton ont convaincu une fois de plus les visiteurs du stand puisque la cidrerie a écoulé au salon le triple de fûts par rapport à l'année dernière

Gilles et Martine Barbé Merdrignac (22)
Mail : leptitfausset@wanadoo.fr

Crêperie Keltia Nevez

Joseph Nedellec a mis en scène la crêpe bretonne en invitant le public allemand à déguster des crêpes fourrées préparées sur le billig. Cette approche du marché allemand a déclenché pour Keltia Nevez une prochaine participation, en février 2007, au salon professionnel européen "le biofach" pour proposer sa gamme bio.

Joseph Nedellec Huelgoat (29)
Site Internet : www.la-crepe-bretonne.fr
Mail : creperie.keltia-nevez@wanadoo.fr



Une nouvelle chargée de mission Export



En poste depuis début juillet, Florence Saintilan remplace Mélanie Hervé comme chargée de mission export à la Chambre Régionale. Florence a 35 ans, elle est originaire des Côtes d'Armor.

Quel est votre parcours professionnel ?

Je suis titulaire d'un DEA Économie Internationale de la faculté de Sciences Économiques à Rennes. Russophone et russophile, j'ai décidé de travailler pour différentes entreprises françaises basées à Moscou. Ceci s'est entre autre illustré par une collaboration avec la MIRCEB, devenue Bretagne International. Résider dans la capitale russe m'a permis d'entretenir des contacts réguliers avec les responsables d'entreprises et de faciliter ainsi les collaborations. Cette expérience de 3 ans a été très riche culturellement et humainement.

Retour en France fin 2002 poussée par l'envie de m'installer en Bretagne et de valoriser le savoir-faire des petites entreprises bretonnes en Europe et à travers le monde.

Quelles sont vos missions à la Chambre Régionale ?

Ma mission est d'accompagner les entreprises artisanales vers une démarche export en relation avec les correspondants export départementaux. Les actions collectives et/ou individuelles que nous mettons en place ont pour but de soutenir les artisans dans leurs démarches réglementaires, juridiques et financières ainsi que dans leurs approches commerciales pour faciliter leur rayonnement à l'international.

Vos impressions sur les salons de Munich ?

Très positives. Les produits des artisans bretons ont largement séduit les visiteurs des salons. Les potentialités à l'export de ces entreprises à fort savoir-faire sont évidentes. Les contacts initiés avec les distributeurs lors de cette manifestation doivent être valorisés.



Le challenge est de taille pour l'artisanat du bâtiment qui dans la conjoncture actuelle va devoir s'adapter à ces changements, et qui dispose là d'une occasion unique de revaloriser pour de bon certains métiers (plombiers, électriciens, maçons, couvreurs, charpentiers constructeurs de maisons en bois,…) et de rendre la filière définitivement attractive pour les jeunes.

Un enjeu de taille pour l'artisanat du bâtiment

Les énergies renouvelables

Le tarissement des énergies fossiles, la progression rapide de la demande en énergie des pays émergents et l'urgence de la situation concernant la lutte contre l'effet de serre va entraîner un changement des comportements accéléré par l'augmentation des coûts du pétrole et d'autres matières premières.

Un contexte économique et environnemental planétaire qui évolue

Il est désormais acquis, y compris en cas de relance d'un programme de développement du nucléaire, que la part des énergies renouvelables sera à l'avenir plus importante. En 2010, 10% de nos besoins nationaux devront être satisfaits grâce aux énergies renouvelables.

La consommation d'énergie en Bretagne est répartie de la façon suivante: 1/3 pour les transports, 1/3 pour l'industrie, l'agriculture, le tertiaire et 1/3 pour le résidentiel. Au niveau national le bâtiment représente 43% de la demande énergétique finale (Source ADEME).

Au dernier salon Bâtimat à Paris, le CSTB (Centre Scientifique et Technique du Bâtiment) a annoncé des objectifs ambitieux : produire à échéance 2050 des bâtiments à énergie positive c'est-à-dire qui produisent plus qu'ils ne consomment.

Certains pays sont déjà bien engagés dans cette voie et des labels haute performance existent depuis une dizaine d'années dont les plus connus sont Minergie en Suisse et PassivHaus (Maison passive) en Allemagne et Autriche, le Japon est également en avance sur le sujet et les États-Unis ont annoncé un programme ambitieux.

Vers des bâtiments confortables, sains et économes

La demande s'orientera progressivement vers des bâtiments sains, à Haute Qualité Environnementale, intelligents grâce à la domotique et à énergie positive. La maison devra répondre aux nouvelles contraintes liées au confort, à la santé, aux divertissements et au travail.

Concernant les performances énergétiques des bâtiments, il va falloir diminuer les consommations par le développement de procédés différents faisant appel à l'architecture bio-climatique, à d'autres méthodes pour l'isolation, en développant le solaire, en optimisant l'usage de la filière bois ainsi que la géothermie. Les aides et incitations fiscales pour les particuliers désireux d'investir dans les énergies renouvelables vont permettre de déclencher ce réflexe et de généraliser la demande. Sur le terrain les artisans en font le constat, les demandes de renseignements affluent.

Les chiffres parlent d'eux-mêmes ; l'évolution du nombre d'installations sur la Bretagne en 2005 a été de :

- +90% pour le chauffe-eau solaire individuel soit 472 installations,
- +40% pour le système solaire combiné (chauffage) soit 60 installations (Source ADEME).

Des opportunités à saisir

Pour conserver et développer leurs parts de marché, il y a nécessité pour les artisans de maîtriser l'information pour échanger avec l'ensemble des partenaires (maîtres d'œuvres, fournisseurs ou clients). Ils doivent aussi pouvoir conseiller efficacement et sécuriser le consommateur tout en démystifiant les aspects trop techniques. Ils doivent être capables de proposer des solutions adaptées et personnalisées, de veiller à leur bonne mise en œuvre et d'assurer un service après-vente efficace dans des délais très courts.

Pour se positionner efficacement sur ce marché la formation continue est un moyen incontournable

Le Service Régional Emploi Formation a anticipé en proposant des stages animés par des partenaires reconnus, comme le Centre Régional des Énergies Renouvelables de Poitou-Charentes, le département Génie thermique et Énergie de l'IUT de Lorient, ou encore Jean-Pierre Oliva maître d'œuvre dans la Drôme, spécialiste de l'isolation écologique et de l'architecture Bio-climatique, auteur de deux ouvrages sur le sujet.

Plusieurs visites de fin de formation ont été effectuées sur la plate-forme pédagogique dédiée aux énergies renouvelables au lycée Le Likès à Quimper permettant aux stagiaires de visualiser les installations et d'avoir les explications quant aux performances des équipements, à savoir l'éolienne, les modules photovoltaïques et la chaudière solaire.

2005 et 2006 ont été marquées par une forte augmentation de la demande concernant les formations pompes à chaleur, chauffe-eau solaire et autres thèmes liés aux énergies renouvelables telle la construction de maisons en bois.

Ces formations permettent aux professionnels de mieux cerner les enjeux du recours aux énergies renouvelables et de collecter les informations indispensables pour conseiller et prescrire les solutions adaptées à leur clientèle.

C'est aussi l'occasion d'échanger, de confronter les pratiques professionnelles et de nouer de nouveaux partenariats.

En 2007 l'offre de formation sera confirmée et de nouveaux thèmes seront proposés.

Pour en savoir plus :

Olivier Herry
Service Régional
Emploi Formation
Délégation des métiers du bâtiment
02 98 76 46 50
oherry.sref-crmb@wanadoo.fr

"Artisanat Mag"

le nouveau magazine de l'artisanat breton

Lancé le 18 décembre dernier à l'occasion de l'Assemblée Générale de la Chambre Régionale, l'artisanat breton possède désormais un nouveau magazine.

Magazine de prestige ouvert aux artisans bretons répondant à certains critères pour faire la publicité de leurs entreprises, il traite également de certains sujets fondamentaux pour l'avenir de l'artisanat et présente de très nombreux métiers que parfois on a oublié. Ce premier numéro donne une place privilégiée à l'apprentissage notamment en Bretagne mais d'autres thèmes sont aussi évoqués et feront l'objet de développements importants dans les numéros suivants.



Destiné à tous et notamment au grand public afin de valoriser les métiers de l'artisanat, ce magnifique ouvrage est en vente en kiosques au prix de 3 euro.

SPACE 2006

La 20e édition du SPACE, salon international de l'élevage, s'est déroulée au parc expo de Rennes du 12 au 15 septembre.

Comme chaque année les artisans constructeurs de bâtiments agricoles, réunis au sein des 4 Associations de Constructeurs de Bâtiments Agricoles (ACBA) y ont participé.

Le Comité régional Bâtiment du GIE Lait-Viande de Bretagne a ainsi pu présenter aux nombreux visiteurs les chartes de qualité conception et construction pour les bâtiments d'élevage bovins et valoriser les savoir-faire des artisans constructeurs auprès des éleveurs bretons. Cette année les 4 ACBA ont décidé d'organiser sur leur stand, le dernier jour du salon, une rencontre avec l'ensemble des partenaires.



Ce fût l'occasion de dresser un premier bilan du SPACE et d'échanger sur les contacts créés.

SIAL 2006

Rendez-vous des professionnels de l'alimentation, le SIAL s'est déroulé du 22 au 26 octobre 2006 à Paris.



Vitrine internationale et représentative de toutes les filières du marché de l'alimentaire le SIAL a rassemblé 5 256 exposants de 99 pays. Avec 70 % de PME/PMI et 30 % de grands groupes multinationaux, toutes les entreprises agroalimentaires y trouvent leur place au travers des 93 pavillons nationaux et régionaux du monde et des pavillons des 22 régions de France et des DOM-TOM.

Cette année ce sont 155 entreprises bretonnes qui ont participé au SIAL.

24 d'entre elles sont des entreprises artisanales, soit 13,5 % des exposants bretons, réparties de la manière suivante :

- stand des chambres consulaires (COCEB) avec la Région : 9
- pôle innovation (Bretagne Innovation et Valorial) : 3
- stand *"Produit en Bretagne"* : 5
- réservation directe auprès du SIAL : 7

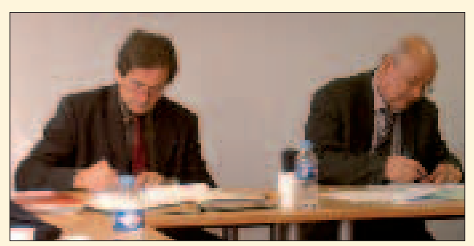
Pour plus de renseignements :
www.sial.fr

Chambre Régionale de Métiers et de l'Artisanat de Bretagne / Afpa Bretagne :

Synergie mode d'emploi

Partenaires depuis déjà plusieurs années dans le cadre de la formation continue, la Chambre Régionale de Métiers et de l'Artisanat de Bretagne et l'Afpa Bretagne ont souhaité traduire dans une convention ce partenariat actif susceptible de se développer.

Jean Claude Moy, président de la CRMAB, et Jacques Menez, directeur régional de l'Afpa Bretagne, ont signé le 27 octobre 2006 cette convention de partenariat lors d'une réunion de bureau de la CRMAB.



Les journées régionales de la création reprise JRCE

Les Journées régionales de la création et de la reprise d'entreprise se sont déroulées à Rennes les 5 et 6 octobre. *Elles représentent pour le grand public l'occasion de découvrir un dispositif complet d'information sur la création et la reprise d'entreprise :*

- 80 exposants répartis sur 8 espaces thématiques
- 8 conférences-débats réunissant avis d'experts et témoignages d'entrepreneurs
- 30 ateliers pratiques animés par des spécialistes
- plus de 200 consultations individuelles et confidentielles



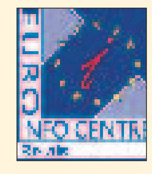
- un guide du salon
- des animations,…

Pour leur neuvième édition, les JRCE ont attiré plus de 6 500 visiteurs.

Le réseau des Chambres de Métiers et de l'Artisanat de Bretagne a rencontré plus de 120 porteurs de projets.

Forum Europe

Un forum intitulé "Les clés de la mobilité en Europe : emploi, stage et volontariat" s'est déroulé le 19 octobre 2006 à Rennes, Halle Martenot.



Ce forum a été organisé dans le cadre de l'année européenne de la mobilité des travailleurs par les relais officiels d'information européenne de Bretagne dont le relais Euro Info Centre de la Chambre Régionale de Métiers et de l'Artisanat de Bretagne.

Articulé autour d'ateliers thématiques et de stands ouverts au public, il a rassemblé de nombreux visiteurs tout au long de la journée.

Le 25 septembre 2006 à Paris, le Prix Goût et Santé a primé des

Prix Goût et Santé : la Breta

Lancé en 2003 par MAAF Assurances, le Prix Goût et Santé s'attache à redonner ses lettres de noblesse au bien manger en sollicitant les artisans des métiers de bouche, véritables relais auprès des consommateurs pour promouvoir une alimentation saine et équilibrée.

▲ LES LAURÉATS
du prix Goût et Santé.

Concours 2007

"Prix Goût et Santé"

Pour obtenir gratuitement, à partir du 1er janvier 2007, un dossier de candidature écrire à :

MAAF Assurances
"Prix Goût et Santé"
Communication Externe
Chauray 79036 NIORT Cedex 9

*Pour la sélection, les dossiers doivent être renvoyés à MAAF Assurances en recommandé avec accusé de réception impérativement avant le **30 avril 2007 minuit**.*

Deux modifications en 2007 :

- suppression de la catégorie "Équipe".
- qualification de 4 finalistes au lieu de 3 dans chacune des catégories : "Salé" et "Sucré".

Contact

- **Marcel Courtas**

Chargé de mission alimentaire à la CRMAB **02 96 76 50 23**
courtas.ser-crm@wanadoo.fr



▲ MAGALIE BERNARD *présentant son confit de porc aux algues.*

Ce concours s'inscrit dans une démarche nutrition santé commune entre MAAF Assurances et la Chambre Régionale de Métiers et de l'Artisanat de Bretagne qui ont signé en février dernier une convention de partenariat, gage de leur volonté d'unir leurs efforts pour faire de la Bretagne une région pilote sur le thème de la nutrition santé.

Le Prix comporte trois catégories : "salé", "sucré" et "équipe".

Les artisans sélectionnés dans chacune de ces rubriques doivent présenter un produit qui favorise l'équilibre alimentaire tout en préservant les qualités gustatives.

Pour le concours 2006, 37 concurrents, toutes catégories confondues, ont présenté un dossier.

À l'été 2006, une présélection a été réalisée sur dossier pour ne retenir que 3 représentants par catégorie pour la finale. Les finalistes de la quatrième édition du Prix Goût et Santé ont donc présenté leur spécialité à un jury composé de professionnels du milieu médical, du monde de la gastronomie et de l'artisanat.

Au terme d'un après-midi de dégustation, le jury a couronné trois lauréats et un Prix spécial qui ont gagné 5 000 € chacun :

- ***Catégorie "Salé" :*** Magalie Bernard, charcutier à Lothey dans le Finistère pour son *"Confit de porc aux algues"*.
- ***Catégorie "Sucré" :*** Vincent Dallet, pâtissier chocolatier à Epernay dans la Marne pour son *"Coffret de chocolats aux vertus thérapeutiques"*.
- ***Catégorie "Équipe" :*** Jean-Yves Gautier, boulanger pâtissier à Saint-Sébastien-sur-Loire en Loire Atlantique pour le Bonébel (pains à fortes qualité nutritionnelles).
- ***Prix Spécial :*** Jacky Siegler, charcutier traiteur à Angers dans le Maine-et-Loire pour sa *"Terrine Atout Santé"*.

L'artisanat breton s'est brillamment illustré lors de ce concours national avec non seulement un premier prix catégorie "Salé" mais aussi un finaliste catégorie "Sucré". Ils reviennent avec nous sur leur démarche :

Magalie Bernard

Charcutier à Lothey dans le Finistère

Qu'est-ce qui vous a conduit à concourir ?

J'ai été informée de ce prix par la Chambre Régionale de Métiers et de l'Artisanat de Bretagne à la suite d'une formation à laquelle j'avais participé en avril 2005 sur le taux de maîtrise de sel et l'intégration des omégas 3 dans les charcuteries.

J'ai trouvé un intérêt au concours dans la mesure où en créant l'entreprise notre objectif était de proposer une charcuterie de qualité tout en ayant le souci du côté nutritionnel et de l'apport santé de la viande de porc. En plus, nous avions un produit, le *"Confit de porc aux algues"*, qui pouvait correspondre aux critères du concours. J'ai d'autres produits mais c'est celui-ci que nous avons voulu privilégier.

Pourquoi ?

C'est une terrine dans laquelle on intègre du foie de porc, très riche en fer, et des algues, très riches en vitamines et en oligo-éléments, avec en plus l'apport en protéine du porc.

C'est donc un produit très intéressant qui a un apport calorique très faible pour une charcuterie (144 kilocalories pour 100 grammes consommés).

Que représente pour vous la nutrition-santé ?

Pour nous c'est primordial puisque c'est ce qui nous a poussé à créer l'entreprise. Montrer qu'aujourd'hui on peut faire de la bonne charcuterie tout en respectant les besoins nutritionnels de l'être humain et produire un produit de qualité qui soit extra frais c'est notre objectif.

Ce n'est pas parce qu'on fait une charcuterie qu'elle va être forcément grasse.

William Chauou

Pâtissier à Rennes

Qu'est- ce qui vous a conduit à participer au Prix Goût et Santé ?

Je ne connaissais pas ce concours, c'est Marcel Courtas, chargé de mission alimentaire à la Chambre régionale de Métiers et de l'Artisanat de Bretagne qui m'a informé de son existence et qui m'a dit que j'avais un produit qui rentrait parfaitement dans les critères : *"La Diet'Pomme"*.

Qu'est-ce que c'est ?

"La Diet'Pomme" c'est une tarte aux pommes individuelle sans sucre composée d'une pâte feuilletée, de pommes cuites à la vapeur et de tranches de pommes crues, le tout cuit au four. Les tests pour les diabétiques sont excellents puisqu'une heure après avoir mangé le produit le taux de sucre est moins important qu'avant même de l'avoir mangé.

mets de qualité.

gne récompensée

Quant à la valeur nutritionnelle du produit elle confirme qu'il y a moitié moins de calorie que dans une tarte aux pommes traditionnelle alors que *"La Diet'Pomme"* est plus grande.

Que représente pour vous la démarche nutrition santé ?

J'ai développé cette démarche progressivement, surtout sur la pâtisserie, pour m'adapter à la demande de clients qui cherchaient des produits spécifiques.

"La Diet'Pomme" est un produit qui a été développé spécifiquement sans sucre. Pour tout vous dire ma femme est infirmière, elle travaille avec les diabétiques, je suis donc particulièrement sensibilisé au sujet.

Comment s'est passé le concours ?

J'ai préparé un dossier de candidature mais sans trop y croire. J'ai été convoqué pour la finale pour laquelle ils ne retiennent que 3 dossiers par catégorie. On a 15 minutes pour expliquer le produit : la valeur nutritionnelle, les raisons de son développement… J'ai axé mon exposé sur 2 points : le faible coût d'achat du produit (1,20 €), moins cher qu'une tarte traditionnelle et son développement dans le rayon viennoiserie. Je suis déçu car j'espérais vraiment gagner : je pensais avoir un produit en cohérence avec le sujet innovant. C'est un bon produit nutritionnel que tous les pâtissiers peuvent faire. C'est tout simple. J'ai d'ailleurs développé la gamme avec de la figue et aussi de la poire et je compte trouver d'autres fruits.

La démarche du concours est très intéressante. Je pense y retourner l'année prochaine avec toute la gamme et pour gagner cette fois.

▼ William Chaou et *"La Diet'Pomme"*.





Le pain "B1"

Nouveau pain créé par l'INBP *(Institut National de la Boulangerie Pâtisserie)* **et l'INRA** *(Institut National de la Recherche Agronomique)* **dans le cadre du Plan National Nutrition Santé, le *"B1"* a été lancé en Bretagne lors de la fête du pain en mai 2006. Il s'inscrit dans la démarche Artisans Nutrition Santé entreprise par la CRMAB avec les professionnels.**



Pain de consommation courante, le "B1" a été lancé pour répondre à une attente du consommateur curieux de savoir ce qu'il mange et si c'est bon pour sa santé.

Pour les boulangers bretons, produire du "B1", pain aux qualités nutritionnelles reconnues est un moyen de se démarquer de la grande distribution.

Pour pouvoir le fabriquer, l'artisan boulanger** (ou un ouvrier de l'entreprise) **doit suivre un stage de fabrication ainsi que la boulangère** (ou une vendeuse), **pour la partie commercialisation.

Organisé par la CRMAB le stage consiste en une journée de formation animée par une nutritionniste chercheuse à l'INRA et un boulanger.

Le *"B1"* Qu'est-ce que c'est?

L'enveloppe externe du grain de blé a la particularité d'accumuler des fibres, des minéraux et des vitamines. Cette enveloppe et le germe peuvent être entièrement éliminés par les procédés de fabrication des farines dites panifiables et blanches (farine type 55 ou 65). *Les farines sont classées par types :* 55, 65, 80, 110 et 150. Ce chiffre indique la teneur en minéraux des farines. Plus le type est élevé, moins la farine est blanche et plus la teneur en vitamines et sels minéraux augmente.

Le *"B1"* fait référence au premier broyage sur cylindres des grains de blés, opération consistant à séparer l'enveloppe de la graine. C'est un pain semi complet. Il est composé au minimum de 25 % de farine issue du *"B1"*, c'est-à-dire de farine complète et de 75 % de farine de tradition de type 65, farine blanche, auquel est ajouté un peu de levain pour la conservation.

Un pain à forte valeur nutritionnelle

Ce pain est beaucoup plus riche en fibres alimentaires, vitamines et minéraux qu'un pain classique. D'autre part, il comporte un taux de sel (18 g/kg de farine) sensiblement inférieur à celui présent dans le pain classique (25 g/kg de farine pour un pain classique) ce qui répond aux recommandations de l'Agence Française de Sécurité Sanitaire des Aliments (AFSSA). Fabriqué sans additif et sans surgélation le *"B1"* peut bénéficier de l'appellation *"Pain de Tradition Française"*.

Pourquoi *"B1"*?

Ce nom signifie à la fois *"premier broyage"* et *"vitamines B1"* puisqu'en passant d'une farine de type 55 à une farine de type 80, on augmente la quantité de vitamines *"B1"* de 135 %. Le nom *"B1"* a aussi été choisi pour interpeller le consommateur, le conduire à interroger le boulanger ou son personnel sur le produit.

Quel bilan peut-on dresser?

Depuis son lancement près de 200 artisans boulangers bretons fabriquent le "B1", répartis pour :

- 36 % sur le Morbihan,
- 28 % sur l'Ille-et-Vilaine,
- 21 % sur le Finistère,
- 15 % sur les Côtes d'Armor.

L'objectif de Joseph Grayo, boulanger à Limerzel et président de la Fédération Régionale des Boulangers Pâtissiers de Bretagne, c'est qu'au moins 50% des 1 800 boulangers bretons fabriquent le *"B1"* et qu'il rentre dans les habitudes de consommation.

Une campagne de communication est d'ailleurs à l'étude pour appuyer l'effort des artisans.

Contact

Fédération Régionale des Boulangers Pâtissiers de Bretagne *02 97 46 46 60*
federation@boulangerie56.com

Concours kouign-amann 2007

Le prochain concours aura lieu le **15 mars 2007** *à la Chambre de Métiers et de l'Artisanat de Saint-Brieuc à Ploufragan.*
Renseignements : **Marcel Courtas**
Chargé de mission métiers de bouche
02 96 76 50 23
courtas.ser-crm@wanadoo.fr



▲ *De gauche à droite :* JEAN-RENÉ MARSAC, JEAN DAUBIGNY, JEAN-CLAUDE MOY, RÉMY COURTEIL ET ANGE BRIÈRE.



▲ GÉRARD CHEVALIER, *PDG de l'entreprise AURA G2C Communication qui a réalisé Artisanat Mag le nouveau magazine de l'artisanat breton (voir page 11).*

Lundi 18 décembre à la Faculté des Métiers, campus de Ker Lann à

La Chambre Régionale de Métiers en Assemblée Géné

De nombreuses personnalités ont assisté à cette assemblée, la dernière de Rémy Courteil, secrétaire général de la Chambre Régionale qui a fait valoir ses droits à la retraite (Cf.Édito)**: Jean Daubigny, préfet de la région Bretagne, Jean-René Marsac, conseiller régional, président de la Commission du Développement Économique, Alain Even, président du Conseil Économique et Social, Philippe Nogrix, sénateur d'Ille-et-Vilaine, les anciens présidents de la Chambre Régionale…**

Après l'adoption du procès-verbal de l'Assemblée Générale du 23 juin 2006, le trésorier a présenté à l'assemblée le budget prévisionnel 2007 qui s'élève à près de 4 millions d'euro et qui a été approuvé à l'unanimité, après avis de la Commission des finances donné par Monsieur Gonidec.

"Priorités de développement pour un artisanat attractif et performant"

Dans son rapport de la Commission du développement économique, Madame Gaultier, président/rapporteur, a rappelé les priorités de développement pour un artisanat attractif et performant pour la période 2007-2013 en les resituant par rapport aux nouvelles orientations de l'Europe, de l'État et de la Région :

■ ***le renouvellement des dirigeants et du tissu artisanal.*** C'est en effet un enjeu fondamental quand on sait que près de la moitié des entreprises artisanales de la région seront à reprendre dans les 10 prochaines années compte tenu de l'âge de leurs dirigeants. C'est pourquoi d'ailleurs le Conseil régional à travers l'Agence Économique de Bretagne a décidé de confier aux chambres consulaires une mission particulière sur l'initiative entrepreneuriale.

■ ***l'enjeu de la performance des entreprises artisanales.*** La Commission a bien noté que cette orientation forte du Conseil régional serait prise en considération à travers ses politiques de filières de même qu'à travers 4 axes prioritaires : l'innovation, l'internationalisation, la qualité des emplois et de la formation et le développement durable; sans parler du programme *"Cyber TPME"* dont l'objectif est de faire entrer les entreprises dans l'ère du numérique.

■ ***la dimension territoriale du soutien au développement de l'artisanat.*** La Commission a tenu à réaffirmer à cette occasion son attachement à l'opération ODESCA appelée à disparaître au 31 décembre 2006 mais qui pourrait trouver des prolongements si l'État, le Conseil régional et les principales collectivités territoriales dégagent les financements nécessaires.

L'apprentissage et la formation continue dans l'artisanat

Le président rapporteur, Monsieur Crézé a souligné une fois de plus l'importance de l'action des

Discours du président **Jean-Claude Moy**



Le changement a été le fil conducteur du discours du président Moy qui a précisé à l'occasion de cette dernière Assemblée Générale de l'année que 2007 sera marquée par 3 changements majeurs.

■ ***Le premier changement*** aura lieu avec les prochaines grandes échéances électorales : présidentielles et législatives. *Le président Moy a donc rappelé que le rôle des Chambres de Métiers et de l'Artisanat de Bretagne* – défendre et promouvoir les intérêts généraux de l'artisanat – a toujours été tenu sans parti pris avec les responsables politiques en place. Il a ainsi appelé tous les futurs candidats à ne pas oublier ce que représente l'artisanat pour la France et pour la Bretagne en particulier.

Pour souligner son propos il a cité 3 chiffres concernant la région Bretagne :

- + 1 036 entreprises artisanales en 2005
- + 3 130 salariés
- 12 % des emplois (contre 9 % pour la France)

Chiffres qui montrent bien le poids de l'artisanat y compris en termes d'aménagement du territoire et de lien social.

■ ***Le deuxième grand changement*** *est constitué par les nouvelles modalités financières qui vont affecter l'artisanat :* fin du Contrat de Plan État-Région, mise en application de la réforme des fonds européens, mise en place du Schéma Régional de Développement Économique, réforme du financement de la formation continue… Jean Claude Moy a rappelé que toutes les actions conduites par les Chambres de Métiers sont tournées vers une démarche d'adaptation permanente et de développement des entreprises aux nouvelles exigences de leur environnement et du consommateur.

Le nautisme, l'environnement, la nutrition santé, l'international en sont autant d'exemples. Il a donc exprimé son souhait que les nouveaux dispositifs ne pénalisent pas trop l'artisanat et que celui-ci puisse encore bénéficier des financements pour que les entreprises bretonnes soient toujours en mesure de s'adapter.

■ ***Le troisième changement important*** dont Jean-Claude Moy a parlé est le départ, le 31 décembre 2006, du secrétaire général de la Chambre Régionale. Il a exprimé à l'assemblée ses regrets de ne pouvoir encore lui présenter son successeur *"Nous avons voulu nous donner toutes les garanties et les délais supplémentaires pour trouver, la personne compétente qui saura fédérer et animer le réseau de nos Chambres de Métiers et de l'Artisanat bretonnes ; en même temps que l'ensemble de notre équipe de la Chambre Régionale"*. Il a indiqué que dans cette attente l'intérim serait assuré par Pascal Pellan, secrétaire général de la Chambre de Métiers des Côtes d'Armor–Saint-Brieuc.

Pour clore son discours Jean-Claude Moy a donc appelé chacun à faire en sorte que l'année 2007 soit une année de changements réussis et a souhaité à tous d'excellentes fêtes de fin d'année.



Bruz.

et de l'Artisanat de Bretagne
rale

Chambres de Métiers et de l'Artisanat (CMA) au titre de l'apprentissage et de la formation continue.

■ ***Concernant l'apprentissage :***

- les chiffres de la rentrée 2006 sont particulièrement encourageants puisque ce sont 164 apprentis supplémentaires par rapport à l'année dernière qui se trouvent dans les 5 CFA des CMA bretonnes alors que la situation démographique n'est pas forcément favorable pour les métiers de l'artisanat;
- la mise en place d'un BM Métallier-serrurier a fait également l'objet d'une attention toute particulière compte tenu des besoins en personnels qualifiés de la profession et notamment de sa volonté d'attirer des jeunes ayant déjà le bac voire quelques années d'université dans la perspective de reprise;
- enfin, le Contrat d'Objectifs et de Moyens. Signé entre l'État et la région dans le cadre du plan national de développement de l'apprentissage il devrait permettre aux CFA des CMA et des CCI de Bretagne de mobiliser des fonds supplémentaires leur permettant d'améliorer encore la qualité de leurs formations mais aussi de l'environnement de l'apprenti;

C'est en tous cas l'objectif recherché à travers l'élaboration d'un Contrat d'Objectifs et de Moyens régional et interconsulaire qui s'inscrit dans le prolongement de la Charte Qualité pour leurs CFA qui a été signée au printemps dernier par l'ensemble des CCI et des CMA de Bretagne.

■ ***Concernant le financement de la formation continue dans l'artisanat,*** la Commission a exprimé ses inquiétudes au regard des changements en cours : diminution des fonds européens, réforme des FAF régionaux et nationaux de l'artisanat, réorganisation de la convention entre la région et la Chambre Régionale. En ce sens, Monsieur Crézé a redit l'importance de la formation continue pour les entreprises artisanales bretonnes qui depuis plus de 30 ans bénéficient d'un outil tout à fait exceptionnel mis en place par les Chambres de Métiers et la Chambre Régionale en particulier.

■ Enfin, la Commission a souhaité que le ***Contrat d'Objectifs TPE de l'Artisanat et du Commerce*** axé sur la gestion des ressources humaines, largement discuté avec l'État et la région, puisse rapidement trouver sa concrétisation.

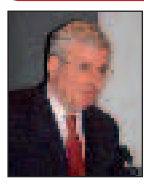
Intervention de **Jean-René MARSAC,** représentant le président du Conseil régional de Bretagne



Jean-René Marsac a précisé que l'année 2006 pour le Conseil régional avait été une année de transition avec notamment l'élaboration et le vote de la SREF (Stratégie Régionale Emploi Formation), la réalisation et le vote du SRDE (Schéma Régional de Développement Économique) et la mise en route de l'ARDE (Agence Régionale de Développement Économique) devenue l'Agence Économique de Bretagne.
Puis il a rappelé, chiffres à l'appui, les soutiens apportés par le Conseil régional à l'artisanat que ce soit à travers le réseau des Chambres de Métiers et de l'Artisanat (CMA) et notamment à travers la Chambre Régionale ou que ce soit directement auprès des entreprises à travers des dispositifs de soutien; voire même dans le cadre du soutien aux fonds de garantie qui interviennent auprès de l'artisanat. De la même façon, il a rappelé les aides apportées aux CMA au titre de la formation initiale et continue.
Pour terminer son propos, il a redit l'attention du Conseil régional pour l'artisanat et sa volonté de tout mettre en œuvre avec les CMA pour assurer son meilleur développement; que ce soit à travers le Contrat d'Objectifs TPE à signer avec l'État, une convention cadre à mettre au point en ce qui concerne son contenu, ou encore un observatoire de l'artisanat qui devrait prendre en compte ce qui existe déjà afin d'assurer la meilleure articulation.

Enfin, il a redit son attachement à l'opération ODESCA en souhaitant qu'elle puisse se prolonger en 2007 avec notamment une plus grande animation au niveau des pays et une plus grande implication des collectivités locales.

Intervention de **Jean Daubigny,** préfet de la région Bretagne



Venant d'arriver en Bretagne au cours de l'été dernier, le préfet a d'abord tenu à saluer tous les élus de la Chambre régionale y compris tous les anciens présidents présents; tout en disant l'attention qu'il entendait bien porter à l'artisanat comme aux autres secteurs économiques de Bretagne; ayant pris acte pour sa part des chiffres tout à fait éloquents de l'artisanat breton au 1er janvier 2006.

Puis Monsieur le préfet a évoqué 4 sujets :

■ l'étude TIC réalisée par la Chambre Régionale, dont les résultats ont été présentés, en soulignant que c'était là un dossier important pour l'avenir des entreprises;

■ il a aussi souligné sa volonté de tout mettre en œuvre pour faciliter la poursuite de l'opération ODESCA de même que pour aboutir rapidement à la signature du Contrats d'objectifs TPE;

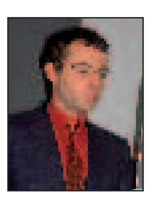
■ le troisième point a concerné les fonds européens. Le préfet a rappelé la situation générale de l'Europe qui s'agrandit et qui par conséquent entraîne une nouvelle répartition des fonds européens plutôt en faveur des nouveaux pays entrants. Ce qui naturellement entraîne pour la France comme pour bien d'autres pays européens une diminution des aides ;

■ le Contrat de Projets a été le quatrième point évoqué pour préciser les conditions dans lesquelles ce Contrat de Projets doit s'élaborer en tenant compte notamment du nouveau cadre européen pour l'attribution des aides, mais aussi la nécessité de concentrer ce Contrat de Projets sur quelques axes prioritaires limités tels que le TGV en Bretagne par exemple. Ceci étant, le préfet a tenu à souligner qu'il y avait d'autres possibilités pour l'artisanat pour mobiliser des fonds en dehors du Contrat de Projets.

En conclusion le préfet a exprimé combien il demeurerait attentif aux préoccupations et aux propositions des CMA en faveur de l'artisanat.

Résultats **Étude TIC**

Nicolas Julien
Coordinateur du GIS Marsouin



Une étude approfondie a été réalisée sur le niveau d'intégration des TIC dans les entreprises en Bretagne afin de développer dans les années à venir les actions nécessaires pour permettre aux artisans bretons de rester en phase avec la réalité puisque l'informatique et avec lui Internet font désormais partie de notre environnement.
Cette étude commanditée par les 5 Chambres de Métiers et de l'Artisanat de Bretagne a été réalisée par le GIS Marsouin (fédération des laboratoires de recherche des 4 universités bretonnes) et le cabinet Polygone (prestataire sondage) avec le soutien de l'État et de la région. C'est une enquête statistique réalisée par téléphone sur un panel de 2500 entreprises artisanales en Bretagne. *Ses résultats ont été présentés lors de l'assemblé générale.*

En voici les principaux :

29 % des entreprises artisanales ne sont pas informatisées.

■ ***3 grands types :***
- les *"vrais réfractaires"* (39%)
- les *"isolés"* (34%)
- ceux *"qui pourraient s'y mettre"* (27%)

27 % des entreprises artisanales sont informatisées mais non connectées à Internet.

■ ***4 classes :***
- l'informatique installé (43%)
- l'entreprise qui débute (29%)
- l'entreprise étendue (7%)
- l'entreprise de service (21%)

44% des entreprises sont informatisées et connectées à Internet.

■ ***3 types d'usage :***
- avec l'administration
- avec les experts comptables
- avec les clients

Pour plus d'information n'hésitez pas à contacter la CRMAB.

MAAF Assurances

Être à vos côtés, c’est aussi

évaluer et répondre à l’intégralité de vos besoins.

• Multirisque Professionnelle

→ **Assurez la continuité de votre activité** en cas de sinistre (envoi de prestataires 24h/24, 7j/7, remise d’un chèque d’acompte et indemnisation sous 48 h maximum dès réception de votre accord).

• Protection du chef d’entreprise

→ **Maintenez votre niveau de vie à tout moment** grâce à nos assurances Complémentaire Santé, Prévoyance et Retraite, tout en bénéficiant d’**avantages fiscaux.**

• Assurance Auto

→ Choisissez une assurance sur mesure qui inclut l’Assistance 0 km avec prêt d’un véhicule si nécessaire.

• Vie Privée

→ Habitation, épargne, assurance scolaire...
Protégez également votre vie privée avec les assurances MAAF.

MAAF Assurances S.A. - SOCIÉTÉ ANONYME AU CAPITAL DE 160 000 000 Euros entièrement versé - R.C.S. NIORT B 542 073 580
ENTREPRISE RÉGIE PAR LE CODE DES ASSURANCES - Adresse : Chauray - 79036 NIORT Cedex 9 - www.maaf.fr - Réf A4GQR - 05/06

Pour rencontrer un conseiller en clientèle Professionnelle et obtenir gratuitement une étude personnalisée.

→ **Appelez le** N° Indigo 0 825 325 350

0,12€ TTC/mn à partir d'un poste fixe

www.maaf.fr



la référence qualité prix